

Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5" 400 V

Model	Sap kód	00011861
MSDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Nástřik
- Počet GN / EN zařízení: 10
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 40
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 5"
- Řízení vlhkosti: Regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Ne
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předeheřev: Ano
- Více úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebíratelné pro snadné čištění

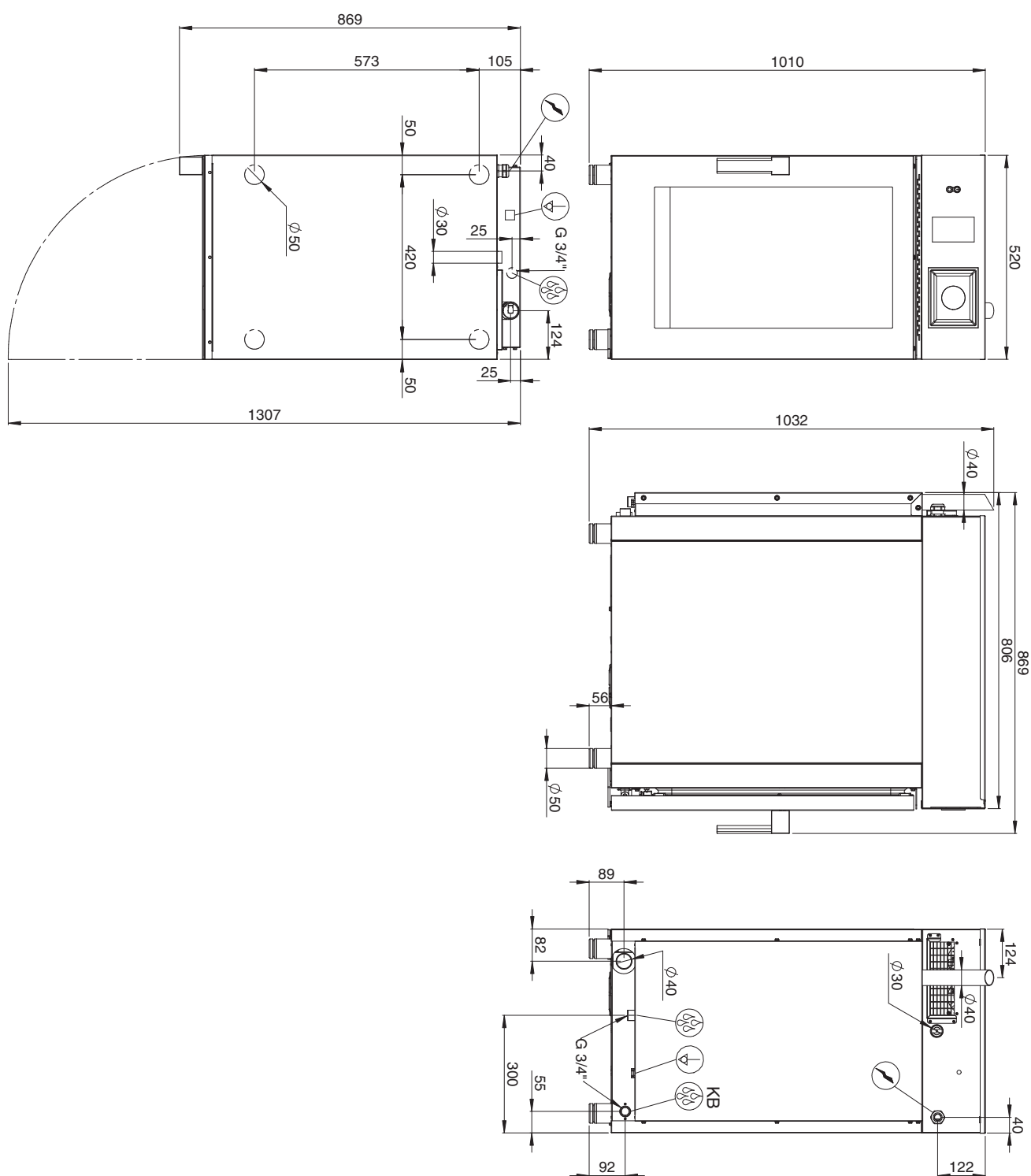
Sap kód	00011861	Typ vývinu páry	Nástřik
Šířka netto [mm]	519	Počet GN / EN zařízení	10
Hloubka netto [mm]	808	Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Výška netto [mm]	770	Hloubka GN zařízení [mm]	40
Hmotnost netto [kg]	96.00	Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Příkon elektrický [kW]	13.800	Velikost displeje	5"

Technický výkres



Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5´´ 400 V

Model	Sap kód	00011861
	Skupina artiklů	Konvektomaty



Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5" 400 V

Model	Sap kód	00011861
MSDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

- 1 Dvojitý zavážeční vsun, podélný**
vsuny tvarované s tuhého nerezového drátu umožňující vkládání GN, ob zásun, a možnost zasunování dělených GN
- možnost vkládání většího počtu GN v případě plytkých GN a možnost přípravy většího množství pokrmů, popřípadě více druhů pokrmů

- 2 Úzké tělo**
úsporná konstrukce s panelem umístěným nahoře plnohodnotné vsuny GN 1/1
- plnohodnotný konvektomat do malých prostor
 - penziony
 - lodě

- 3 Symbiotický systém vývinu páry**
současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace
- příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potravinu či pokrm

- 4 Touch screen display.**
jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy vše v češtině
možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání
- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům
 - možnost bezpečného vaření i v nepřítomnosti obsluhy
 - vytváření vlastních receptur

- 5 Meteo systém**
patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu jedině na trhu
- systém automaticky udržuje optimální vlhkost k komoře a tím nedochází k znehodnocení pokrmu

- 6 Steam tuner**
ovládací prvek umožňující nastavení přesné nasycenosti páry ve varné komoře při varném procesu
- možnost vaření různých typů pokrmů kuchyní, od velmi vlhké páry pro přípravu typických českých pokrmů, až po málo nasycenou páru pro např. Francouzskou kuchyni

- 7 Kit dvou strojů na sobě**
propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu
- umožňuje uživateli umístit dva stroje do menších prostorů a zvýšit tím produkci
 - kuchař může upravovat dva různé způsoby pokrmů současně

- 8 Automatické mytí**
integrováný systém mytí komory
možnost použití tekutých i tabletových detergentů
možnost použít ocet jako oplachovací prostředek
systém zároveň odvápní mikro boiler
- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc
 - systém odvápní mikro -boiler bez nutnosti servisního zásahu
 - komora je udržována ve stálé 100% hygienické kvalitě

- 9 Ventilátor šestirychlostní, reverzibilní s automatickým výpočtem změny směru**
zabezpečuje ve spolupráci se symbiotickým systémem perfektní distribuci páry bez ztráty její sytosti
jeho chod je ovládán programem nebo manuálně
- umožňuje přípravu různých pokrmů od těch nejkřehčích až po pečení při vysokých teplotách při nejvyšších otáčkách

- 10 Teplotní sonda externí**
teplotní sonda umístěna mimo varný prostor
možnost z výběru jedno nebo vícebodové sondy či vakuové sondy
- umístění mimo varnou komoru prodlužuje její životnost; zajištění naprosté hygienické bezpečnosti pokrmů; záznam HACCP; řízení tepelné úpravy v nepřítomnosti kuchaře

- 11 Podélné zásuny na GN**
zásuny umístěny na „hloubku“ stroje
možnost výměny za vsuny na plechy 600x400
- možnost vkládat větší škálu GN, ne jen rozměr 1/1
možnost použít pekařské plechy 600x400

Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5" 400 V

Model	Sap kód	00011861
MSDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

1. Sap kód:

00011861

2. Šířka netto [mm]:

519

3. Hloubka netto [mm]:

808

4. Výška netto [mm]:

770

5. Hmotnost netto [kg]:

96.00

6. Šířka brutto [mm]:

580

7. Hloubka brutto [mm]:

920

8. Výška brutto [mm]:

980

9. Hmotnost brutto [kg]:

106.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

13.800

12. Materiál:

AISI 304

13. Vnější barva zařízení:

Nerezové

14. Nastavitelné nožičky:

Ano

15. Řízení vlhkosti:

Regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)

16. Stohovatelnost:

Ano

17. Typ ovládaní:

Dotykové + knoflík

18. Doplnující informace:

možnost reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

19. Typ vývinu páry:

Nástřik

20. Zesílená verze:

Ne

21. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

22. Funkce odloženého startu:

Ne

23. Velikost displeje:

5"

24. Delta T tepelná úprava:

Ano

25. Automatický předehřev:

Ano

26. Automatické zchlazení:

Ano

Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5 ´ ´ 400 V

Model	Sap kód	00011861
MSDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

27. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:

Ano

28. Vaření přes noc:

Ano

29. Mycí systém:

otevřený

30. Typ mycího prostředku:

Tekutý mycí detergent + oplach vodou

31. Více úrovněové vaření:

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

32. Pokročilé nastavení vlhkosti:

Ne

33. Nízkoteplotní tepelná úprava:

od 50 °C

34. Zastavení ventilátoru:

Přerušení chodu při otevření dveří, nebržděný

35. Typ osvětlení:

LED osvětlení ve dveřích, na jedné straně

36. Materiál a tvar komory:

AISI 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

37. Reverzibilní ventilátor:

Ano

38. Funkce udržovací skříně:

Ano

39. Materiál tělesa:

Incoloy

40. Sonda:

Volitelná

41. Vzdálené ovládání:

Ne

42. Sprcha:

Ruční (volitelná)

43. Rozteč mezi zásuvy [mm]:

30

44. Funkce uzení:

Ano

45. Vnitřní osvětlení:

Ano

46. Nízkoteplotní tepelná úprava:

Ano

47. Počet ventilátorů:

2

48. Počet rychlostí ventilátoru:

3

49. Počet programů:

1000

50. USB port:

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

51. Konstrukce dveří:

Ovětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

52. Počet přednastavených programů:

100

Konvektomat MINI elektrický 10x GN 1/1 automatické mytí nástřik dotykový ovládací panel 5 ´ ´ 400 V

Model	Sap kód	00011861
MSDBD 1011 E	Skupina artiklů	Konvektomaty

53. Počet kroků receptu:

9

54. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

55. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

56. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

57. HACCP:

Ano

58. Počet GN / EN zařízení:

10

59. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

60. Hloubka GN zařízení [mm]:

40

61. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

62. Průřez vodičů CU [mm²]:

4

63. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

64. Přípojka na vodu:

3/4"